

# \*vegane\*

## Zimtschnecken

### ZUTATEN

#### Hefeteig

- □ 500 g Mehl
- □ 1 Päckchen Trockenhefe *oder ½ Würfel frische Hefe*
- □ 100 g Zucker
- □ ½ TL Salz
- □ 50 g vegane Butter
- □ 250 g Pflanzenmilch (z.B. Sojamilch, Hafermilch...)

#### Zimtfüllung

- □ 60 g vegane Butter
- □ 60 g Zucker
- □ 2 TL Zimt

#### Hefeteig vorbereiten

1. In einer Schüssel mischen:  
500 g **Mehl**  
1 Päckchen **Trockenhefe**  
100 g **Zucker**  
½ TL **Salz**
2. Die trockenen Zutaten gut vermischen.
3. Zufügen:  
250 g **Pflanzenmilch** (z.B. Sojamilch, Hafermilch, Mandelmilch)  
50 g **vegane Butter**  
*Die vegane Butter muss weich sein (Zimmertemperatur).  
(Falls Du frische Hefe verwendest: ½ Würfel jetzt mit zufügen.)*
4. Den Teig 10 Minuten kneten.  
*Mit den Knethaken eines Handmixers oder mit einer Küchenmaschine.  
Nicht mehr Flüssigkeit zufügen. Es dauert ca. 4 Minuten, bis sich alles schön verbindet.  
Insgesamt 10 Minuten kneten, bis der Teig schön glatt ist und nicht mehr klebt.*
5. Die Schüssel mit dem Teig mit einem feuchten Tuch oder Frischhaltefolie bedecken.  
Eine Stunde gehen lassen.  
*(Länger geht auch.)*



#### Füllung vorbereiten

1. 60 g **vegane Butter** (Alsan Margarine) schmelzen.  
(In einem kleinen Topf oder ganz kurz in der Mikrowelle)  
*Nicht zu heiß. Nur so warm, dass es gerade flüssig wird.*
2. Zu der geschmolzenen Margarine zufügen:  
60 g **Zucker**  
2 TL **Zimt**  
Gut umrühren.
3. Dann die Masse **abkühlen lassen**, damit sie fester wird.  
Wenn die Füllung zu warm ist, ist sie zu flüssig und läuft leicht aus den Zimtschnecken raus.  
Deswegen abkühlen lassen.  
*(Oder den Teig mit weicher Margarine bestreichen und dann mit trockener Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.)*
4. Etwas abkühlen lassen.



### Hefeteig ausrollen und füllen

1. Eine Auflaufform (ca. 25 x 35 cm) einfetten.
2. Arbeitsfläche und Nudelholz mit etwas Mehl bestäuben.
3. Den Hefeteig **rechteckig ausrollen**.  
Ca. 30 x 42 cm  
*Es kommt nicht so ganz genau auf die Maße an.  
Hauptsache es ist ein Rechteck.  
(Nicht oval.)*



4. Die Füllung auf dem Teig verteilen und gleichmäßig verstreichen.  
*(Oder den Teig mit weicher Margarine bestreichen und dann mit trockener Zucker-Zimt-Mischung bestreuen.)*

5. Den Teig von der langen Seite her aufrollen.  
*(Du hast dann eine ca. 42 cm lange Rolle.)*



6. Die Rolle in Scheiben schneiden.  
Mit einem scharfen Messer.

#### **12 Scheiben.**

Ca. 3,5 cm dick.

*(Oder einen Faden darum legen und zuziehen zum Durchschneiden. Das geht z.B. mit Zahnseide. Ich nehme aber immer ein scharfes Messer, das geht schneller.)*

7. Die Scheiben in die eingefettete Auflaufform legen.  
*(z.B. 3 Reihen mit je 4 Zimtschnecken)*



8. Die Auflaufform mit einem feuchten Tuch bedecken.  
Die Zimtschnecken **nochmal 30 Minuten gehen lassen**.

### Zimtschnecken backen

1. Backofen vorheizen auf **180 °C (Ober-Unterhitze)**.
2. Die Zimtschnecken in der Auflaufform **mit etwas Wasser besprühen** oder bepseln.  
*(Nicht zuviel.)*  
Dann sofort in den Ofen schieben (mittlere Schiene).
3. **25 Minuten** backen bei 180 °C (Ober-Unterhitze).  
*Die Zimtschnecken sollen schön goldbraun sein.*
4. Etwas abkühlen lassen.



<https://veggie-einhorn.de/saftige-vegane-zimtschnecken/>

Gebacken und zusammengestellt  
von Clemens